

Feinschmecker-Menü

Saiblingsfilet & Kurkuma

Gurke, Buttermilch und Dill
2021 Scheurebe Stetten
Weingut am Stein, Würzburg 0,1l



Kalte Wassermelonen-Tomaten-Suppe

Fischpraline & Zitrone
2020 Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Störrlein-Krenig, Randersacker 0,1 l



Dita Kartoffel & Speck

Ziegenfrischkäse und Birne
2020 Traminer trocken
Ebracher Hof, Hüttenheim 0,1 l



Reineclaude-Sorbet



Rinderrücken & Ochsenschwanz

Kräuter-Salsa, Spitzkohl und Süßkartoffel
2019 Twentysix Rot
Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen 0,1 l



Brombeer & Joghurt

Mandel, Zimtblüte und weiße Schokolade
2020 Rieslaner Auslese
Weingut Schmitts's Kinder, Randersacker 0,05 l
oder

Käse Auswahl

Hausgemachte Chutneys und Früchtebrot

Menü mit Weinbegleitung 117 €

Menü ohne Weinbegleitung 87 €

Im Hauptgang zur Wahl:

Gebratenes Doradenfilet

Safransauce, Artischocken-Tomaten
und Bulgur 28 €

Spitzpaprika & Curry-Wassermelone

Eysöldener Schafs-Feta, Kräuter und Bulgur
22 €

Weinkarte bitte QR-Code scannen:



Alle fettgedruckten Speisen
können Allergene enthalten

Zirbelstuben-Menü

Pfifferling-Terrine

Zucchini-Carpaccio, Pistazien-Tapenade und Senf-Melone



Pfifferling-Crèmesuppe

Erbsen-Falafel



Reineclaude-Sorbet



Geschmortes Lammragout

Thymiansauce, rote Bete, Fenchel und Kartoffelschnitte



Limetten-Panna-Cotta

Hausgemachtes Eis und Beeren-Kirsch-Salat

Menü 58 €

Im Hauptgang zur Wahl:

Gebratenes Doradenfilet

Safransauce, Artischocken-Tomaten
und Bulgur 28 €

Spitzpaprika & Curry-Wassermelone

Eysöldener Schafs-Feta, Kräuter und Bulgur
22 €

Weinkarte bitte QR-Code scannen:



Alle fettgedruckten Speisen
können Allergene enthalten

Gerne können Sie die einzelnen Gerichte, innerhalb des Menüs austauschen.
Preisänderung möglich.